



LA GAZZETTA DEI BUONVINI

ULTIME NOTIZIE // LETZTE NEUIGKEITEN!

- DEGUSTATION MONATSWEINE am Mittwoch, 8. Februar 2023
- VERTIKAL DEGUSTATION, Barbaresco von Produttori del Barbaresco, am Mittwoch, 15. März 2023

25. Januar 2023

Verehrte Weinfreund:innen, liebe Geniesser:innen,

In diesem Jahr hätte der 2016er Jahrgang von Romano dal Forno erscheinen sollen, aber kürzlich hat uns das Weingut mitgeteilt, dass der 2016er Jahrgang noch nicht vollkommen ausgereift ist, während der 2017er Jahrgang es bereits ist. Deshalb hat buonvini beschlossen, die Ausgabe vom 2017er Jahrgang vorzuziehen und die Ausgabe vom 2016er Jahrgang auf den Februar 2024 zu verschieben.

Der Jahrgang 2017 war für die Valpolicella Region ein schwieriges Jahr, aufgrund eines Mangels an Regen während des gesamten Jahres und den milden Temperaturen im Winter/Frühjahr 2016–2017. Am 20. April kam der Frost, der ganz Norditalien heimsuchte. Zum Glück haben die alten Reben im Weinberg von Lodoletta auch diese Herausforderung gemeistert. Nach einem heissen, aber normalen Sommer, ereignete sich am 2. September ein heftiger Hagelsturm - die Trauben in Lodoletta wurden fast zur Hälfte beschädigt! Dal Forno und sein Team arbeiteten hart, um nur die besten Trauben auszuwählen und einen Wein auf dem hohen Niveau zu produzieren. Das grosse Engagement für Qualität und Standards hat Dal Forno an die Spitze der berühmtesten und angesehensten Produzenten der Valpolicella Region gebracht.

Hervorragende und elegante Weine vom grossen Winzer Romano dal Forno. Reservieren Sie sich diesen Weingenuss. Die Verfügbarkeit ist limitiert.

Herzlich, Ihr **buonvini** Team



VORRESERVATION ROMANO DAL FORNO

Reservieren Sie sich diesen Weingenuss!

In Anbetracht der kleinen Mengen ist eine Preiserhöhung gegenüber dem 2015er Jahrgang von CHF 5.- und für den Amarone von CHF 15.- unvermeidlich.

Gute Nachrichten, für alle Schnellentschlossene: Diese Erhöhung wird erst ab 1. März in Kraft treten, sodass diejenigen, die bis zu diesem Datum den 2017er vorbestellen, den gleichen Preis wie den 2015er erhalten.

- **Valpolicella Superiore «Vigneto di Monte Lodoletta» 2017:** CHF 94.00 anstatt 99.00
- **Amarone della Valpolicella «Vigneto di Monte Lodoletta» 2017:** CHF 294.00 anstatt 309.00
- **Vigna Seré Passito Rosso 0.375l, 2004 IGT:** CHF 150.00 (99/100 Robert Parker)

Die Lieferung erfolgt bis Ende März 2023. Ihre Bestellung tätigen Sie bitte per Mail an info@buonvini.ch.

Spezialausführungen und sofort lieferbar:

- **Amarone Set mit 3 Flaschen (0.75L) in der Holzkiste:** 2x2008er (96/100 RP), 1x2009er (99/100 RP). Preis pro Set CHF 790.00 (nur 3 Sets verfügbar)
- **Amarone Set mit 3 Flaschen (0.75L) in der Holzkiste:** 3x2006er (97/100 RP)
Preis pro Set CHF 820.00 (nur 4 Sets verfügbar)
- **Amarone Set mit 3 Flaschen (0.75L) in der Holzkiste:** 3x2008er (96/100 RP)
Preis pro Set CHF 800.00 (nur 6 Sets verfügbar)
- **Amarone Set «Trentennio» mit 3 Magnum Flaschen (1.5L) 2004er in der Holzkiste:** Valpolicella (92/100 WE); Amarone (98/100 RP); Vigna Seré (99/100 RP)
Preis CHF 3990.00 (nur noch 1 Set verfügbar)



MONATSWEINE Februar 2023

Champagne Brut Premier Cru AOC, Ponson, Reims-Region

Der Champagne Brut Premier ist der typische Ausdruck des Stils des historischen Hauses von Ponson. Ein Bouquet reich an gelben Früchten, goldenen Äpfeln und tropischen Früchten. Der Geschmack ist subtil, delikater und frisch. Die Säure begleitet das Finale mit einer bemerkenswerten Ausdauer. Ein Champagner mit einem ausgezeichneten Preis-Leistungsverhältnis. Alkohol 12.5%. Ideal als Apéro, als Vorspeise zu feinem Fisch oder zu frischer Gänseleber aber auch zu Desserts mit Zitrusfrüchten.

Der Valentinstag kann kommen. Ein wunderschöner Champagner um auf die Liebe anzustossen.



Nur CHF 34.00 anstatt CHF 40.00

Sauvignon I Cedri 2019 DOC, Ratti, Piemont

Es handelt sich um einen komplexen Wein, der nach einer guten Reifung in der Flasche auch interessante und angenehme mineralische Noten aufweist. Strohgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Intensives und delikates Aroma von weissem Pfirsich, Grapefruit und grünen Tomatenblättern. Voller und herzhafter Geschmack. 12 Monate im Barrique. Passt zu: Apéro, verschiedenen Vorspeisen, Lauchwähe, Fisch und weissem Fleisch. Alkohol 13%.



Nur CHF 20.00 anstatt CHF 25.00

Serése B. Bresciano BIO 2021 IGT, Cascina Belmonte, Lombardei

Serése entsteht aus der Traubensorte «Incrocio Manzoni» (Rhein-Riesling x Pinot Bianco). Er ist frisch, blumig, mit einem Spritzer Mineralität. Unglaublich ausgewogen und extrem süffig. Es ist schwierig, die Flasche nicht ganz leer zu trinken. BIO als auch vegan zertifiziert mit nur 11.5% Alkohol. Passt super zu Süßwasserfischen und frischem Käse oder einfach als Apérowein.



Nur CHF 16.00 anstatt CHF 19.50

Sauvignon Saltwater 2021 DOC, Iuris Winery, Kroatien

Der Duft und das Aroma dieses Weissweines sind sehr betont. Die Struktur ist schön ausgeglichen. Strohgelbe Farbe mit Goldglanz und von ausserordentlicher Klarheit, hocharomatisch und dezent in seiner Vielfalt. Er schmeckt gut zu reifen und weichen Käsesorten. Alkohol 12.5%. Passt zum Apéro, kalten Vorspeisen mit Fisch, Poulet und Reisgerichten.



Nur CHF 16.00 statt CHF 19.50

Pinot Noir Terroir, 2017 AOC, Schwarzenbach, Zürich

Ein toller Wein aus Zürich! Der 18 Monate im Eichenfass gereifte Wein besitzt eine würzige Frucht, angenehme Holzaromen und ist sehr ausgewogen. Das Duftspektrum von Pilzen und Karamellbonbon zeigt eine vielschichtige Aromastuktur und viel Finesse. Die dominanten Nuancen von Himbeere, Kirsche und Vanille gestalten ihre individuelle Textur. Mittelkräftiger Körper und dominante Säure ergeben den fruchtigen Rotwein, welcher harmonisch mit feinen Tanninen im Mund viel Charakter und Klasse zeigt. 18 Monate im Barrique. Alkohol 13.5%. Passt zu Fleischplättli, Quiche Lorraine, Thun- & Schwertfisch grilliert, Poulet, Emmentaler & Gruyère.



Nur CHF 25.00 anstatt CHF 29.00

Monferrato Bricco Rorisso 2016 DOC, Cascina Galarin, Piemont

Der «Bricco Rorisso» besteht aus 75% Barbera- und 25% Cabernet Sauvignon-Trauben. Intensive, rote Farbe mit rubinroten Reflexen. Ein aussergewöhnlicher Duft mit klaren Aromen von Rosen, Vanille, gerösteten Haselnüssen, Lakritze und Gewürzen. Vollmundig mit Tanninen und knackiger Säure und mit mineralischen Noten, die sich in einem langen Abgang fortsetzen. Ausbau im Barrique 18 Monate. Alkohol 14.5%. Passt ausgezeichnet zu Reisgerichten, Braten, Wild, rezentem Käse und zu Pilzspezialitäten.



Nur CHF 25.00 anstatt CHF 29.00

Lagrein Rivus 2021 DOC, Weingut Pfitscher, Südtirol

Lagrein, die autochthone, berühmte Bannerträgerrebsorte des Südtirols, ist einzigartig und unvergleichlich. Dieser purpurrote Wein stammt aus den besten Lagrein-Lagen in Neumarkt und Auer. Dank teils hundert Jahre alten Reben ist der Lagrein Rivus reich an Tanninen, farbintensiv, harmonisch und würzig. Nach der sanften Kelterung bei niedriger Temperatur weilt der Göttertrank sechs Monate im Barrique. Er weist eine leichte Veilchennote auf sowie Aromen von Waldbeeren, frischen Kirschen und Pflaumen. Alkohol 12.5 %. Passt zu Wurstwaren, Grilladen, Wild, Hartkäse oder zu Pilzspezialitäten. James Suckling 91/100.



Nur CHF 16.00 anstatt CHF 19.00

Syrah Zogo 2018 IGT, Paladin, Venetien

Der Syrah ZOGO wird bewusst nur im Stahltank produziert damit er seine fruchtigen Eigenschaften hervorbringt. Die kontrollierte Gärungs-Temperatur schenkt einen charaktervollen, geschmacksstarken Wein mit dezentem Alkoholgehalt. Seine Vielseitigkeit macht Spass. Dieser Wein ist einfach perfekt für jeden Tag und sensationell im Gaumen, wenn er an warmen Tagen kühl getrunken wird. Rubinrot, halbtrocken, fruchtig, Alkohole mittel, wenig Gerbstoffe, süffig. Passt hervorragend zu Vorspeisen, gegrilltem Gemüse, Teigwarengerichten, Wurstwaren, Grilladen, Pizza. Alkohol 13.5%. Goldmedaille CWSA.



Nur CHF 15.00 anstatt CHF 17.50

Tintilia del Molise «Colle Cervino» 2017 DOP, Catabbo, Molise

Diese rote Traube wird fast ausschliesslich in der Molise-Region, die zwischen den Abruzzen und Apulien liegt, angebaut. Tintilia ist eine rote Rebsorte, die zur ampelografischen Gruppe der «Tintorie» (Beerensorte mit sehr dunkler Haut) gehört. Dieser Wein zeichnet sich durch seine Geschmacksbalance aus, ist angenehm im Gaumen und überzeugt nicht zuletzt wegen einem hervorragenden Preis-/Leistungsverhältnis. Die reifen Trauben werden Mitte September von Hand geerntet und etwa zwanzig Tage lang ausschliesslich in Stahl vinifiziert. Alkohol 13.5%. Passt zu rotem Fleisch, zu einem Braten, zu Wild, Fleisch Risotto, Käse oder zu Pilzspezialitäten.



Nur CHF 16.00 anstatt CHF 19.50

St. Laurent 'Maurerberg' 2017 DAC, Záhel, Wien-A

Dieser elegante Rotwein aus Österreich wird aus der Rebsorte Sankt Laurent gekellert. Ihren Namen erhielt die rote Traubensorte möglicherweise durch den Kalenderheiligen St. Laurentius. Er gilt im Übrigen auch als Schutzpatron der Köche. Dessen Gedenktag fällt zumindest mit dem Beginn der Traubenreife des Sankt Laurent (10. August) zusammen. Das Weingut Maurerberg produziert seinen Wein nur mit ausgesuchten Trauben aus Wiens besten Lagen. 12 Monate in 500 Liter Eichenfässern und Barriques gereift. Alkohol 13%. Passt zu rotem Fleisch, Ente, Wild und zu Pilzgerichten.



Nur CHF 22.00 anstatt CHF 26.00

EVENTS

WEINDEGUSTATION in unserem buonvini Shop

Im buonvini Shop haben Sie die Möglichkeit, alle Monatsweine kennenzulernen und zu degustieren. Der Sommelier Nicola Mattana erklärt Ihnen dazu die Besonderheiten der einzelnen Weine. Seien Sie herzlich willkommen!

Datum: Mittwoch, 8. Februar 2023; Zeit: 17.00h – 20.00h; Ort: **buonvini** Shop, Richtiarkade 16, 8304 Wallisellen; Anmeldung erwünscht bis Dienstag 07.02.2023; Weine in Degustation: alle Monats-weine; Kostenlos - offeriert von **buonvini**; bitte schicken Sie Ihre Anmeldung an info@buonvini.ch

VORSCHAU:

VERTIKAL DEGUSTATION, Barbaresco, Produttori del Barbaresco

12 Jahre nach der letzten vertikalen Verkostung von Barbaresco «Annata» wird **buonvini** am 15. März 2023 wieder ein einzigartiges Ereignis präsentieren, ein wahrer Marathon von 22 Jahrgängen, aufgeteilt in zwei Flights, die 34 Jahre Geschichte des Weinguts Produttori del Barbaresco abdecken.

1. Flight, 11 Jahrgänge: 1985-1986-1988-1992-1999-2001-2004-2005-2006-2007-2008
2. Flight, 11 Jahrgänge: 2009-2010-2011-2012-2013-2014-2015-2016-2017-2018-2019

Datum: Mittwoch, 15. März 2023; Zeit: ab 18:00h – ca. 22:00h; Ort: **buonvini** Shop, Richtiarkade 16, 8304 Wallisellen; Verbindliche Anmeldung: bis Mittwoch, 08. März 2023; Kosten: CHF 150.00 pro Person inkl. Aperó, kleinen Häppchen und Grappa Barbaresco Riserva; schicken Sie uns Ihre Anmeldung an info@buonvini.ch. Nur noch wenige Plätze.





buonvini

Corydor, Richtiarkade 16, 8304 Wallisellen
Tel. 043 444 74 74
email@buonvini.ch www.buonvini.ch

Öffnungszeiten:
Nach Terminvereinbarung

Anfahrt mit Auto: genügend Parkplätze vor dem Shop sowie im Parkhaus
Anfahrt mit ÖV: Tram 12 (Glatt), Bus 94/759/787 (Glatt), Bahn S8/S14/S19 (Wallisellen)

Copyright © 2013 buonvini, All rights reserved.
Newsletter buonvini Ich wünsche keinen Newsletter
